

REZEPT

Bayerisches Sushi

ZUTATEN

250 g Sushi Reis
450 ml Wasser
½ TL Salz
1 TL Zucker
50 ml Reissessig
Schamel Meerrettich Rachenputzer
Schamel Meerrettich Raspelstix
Gurke
Möhre
Avocado
Geräucherten Lachs
Frischkäse
Nori-Blätter zum Wickeln
Bambusmatte

ZUBEREITUNG

Zubereitung Sushi Reis: Den Reis in einer Schüssel gründlich waschen, bis das Wasser klar ist. Gut abtropfen lassen. Den Reis zu 450 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Danach ca. 10 Minuten bei kleinster Flamme zugedeckt garen lassen. Das Wasser sollte vollständig aufgesogen sein. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Tuch abgedeckt nochmals 10 Minuten ausquellen lassen.

Eine Schale aus unlackiertem Holz oder Steingut mit kaltem Wasser ausspülen und den Sushi Reis hineingeben. Jetzt 1 TL Zucker und ½ TL Salz in 50 ml Reissessig auflösen und zu dem Sushi Reis geben. Beides vermischen, bis der komplette Reis gesäuert ist. Den Reis vollständig abkühlen lassen.

Zubereitung Sushi: Das Gemüse in dünne Streifen schneiden.

Nori-Blätter, Fisch, Gemüse, Frischkäse, Schamel Meerrettich Rachenputzer und Schamel Meerrettich Raspelstix, Sushi Reis und eine Schüssel Wasser bereit stellen.

Für eine Rolle mit vielen verschiedenen Zutaten ein ganzes Nori-Blatt auf die Bambusmatte legen.

Die Finger befeuchten und den Reis auf dem Blatt verteilen, nur oben einen kleinen Rand frei lassen.

Auf den unteren Rand ca. 5 cm breit nach beliebigen Zutaten legen., zum Beispiel Schamel Meerrettich Rachenputzer, Avocado und Gurke.

Jetzt das belegte Nori-Blatt mit der Bambusmatte fest von unten aufrollen. Das Ende mit etwas Wasser festkleben.

Für kleinere Rollen einfach das Nori Blatt vor dem Belegen in der Mitte teilen.

Die fertigen Sushi Rollen mit einem scharfen Messer zuerst in der Mitte teilen und dann in 6 gleich große Stücke schneiden.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
